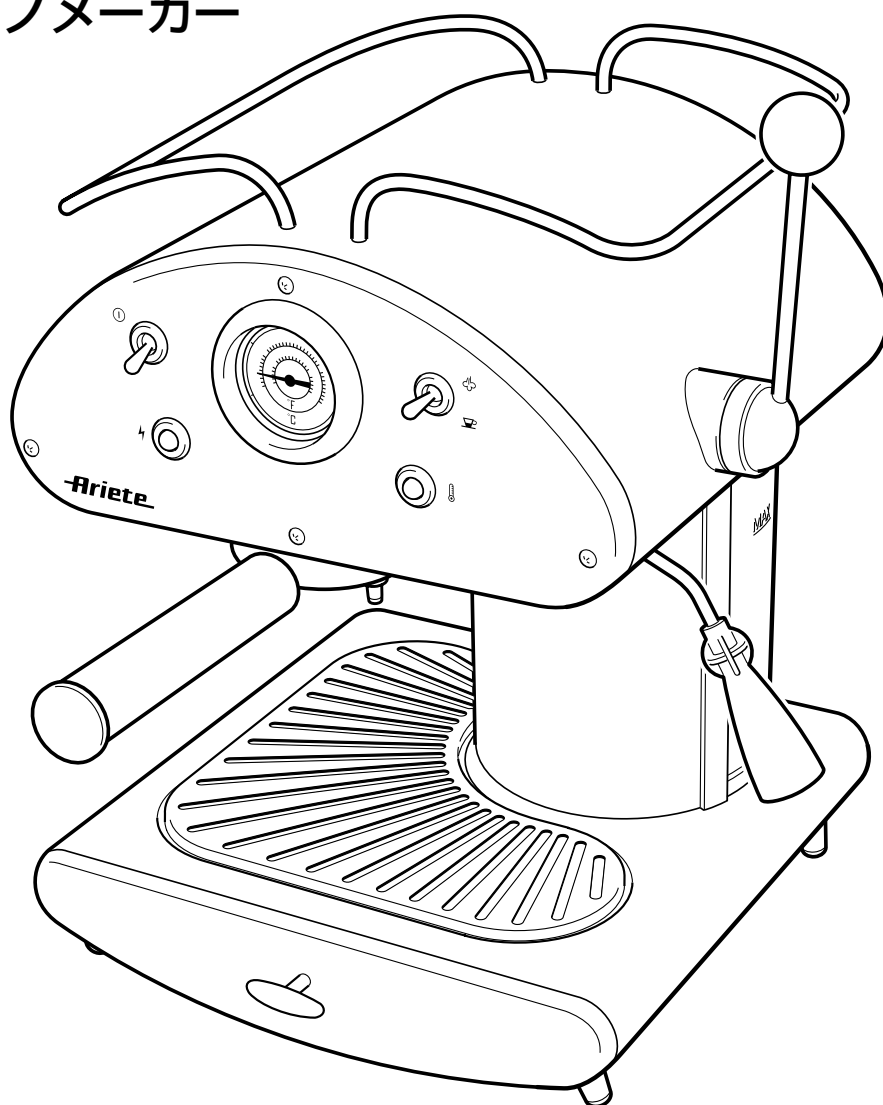
(伊)アリエテ社製

取扱説明書

アリエテ
エスプレッソ・カプチーノメーカー
型番1385J

家庭用

このたびは、アリエテ エスプレッソ・カプチーノメーカー1385Jをお求めいただき、誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになったあとは、保証書と共に大切に保管してください。

MADE IN ITALY

もくじ

安全上のご注意……1〜3
仕様……3
各部の名称とはたらき……4
初めて使うときは……5〜7
準備する……8
エスプレッソの作りかた(カフェ・ポッドを使う)……9〜10
エスプレッソの作りかた(コーヒー粉を使う)……11〜12
コーヒー粉を使ってもっとおいしく作るには……13
カプチーノの作りかた……14〜15
お手入れのしかた……16〜17
おいしいエスプレッソ・カプチーノができないのは？……18
故障かな？ と思ったら……18
アフターサービスについて……裏表紙

安全上のご注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を**最後まで**お読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「**警告**」と「**注意**」の2つに分け、明示しています。

警告	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。**
注意	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。**

4. 各注意事項には、「注意」、「禁止」、「強制または指示」をうながす絵表示が付いています。

 発火注意　 感電注意　 高温注意　 禁止行為

 分解禁止　 強制／指示　 プラグをコンセントから抜く

電源について

警告

電源は、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントから直接お取りください

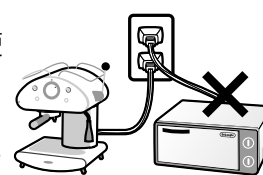
電源は、家庭用交流100V　50/60Hzをご使用ください

コンセントについて

警告

コンセントは単独でご使用ください

- 差し込み口が2つあるコンセントの場合は、片方を空け単独で使用してください。

- 延長コードやタップ、ソケット等を使用しないでください。また、たこ足配線は絶対にしないでください。異常発熱して発火することがあります。

プラグについて

警告

濡れた手でプラグの抜き差しをしないでください

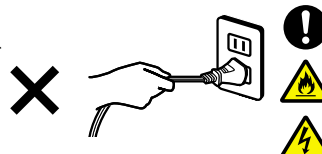
感電の原因となります。

プラグに付いたホコリなどは定期的に取り除いてください

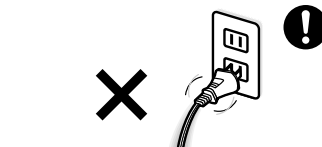
プラグにホコリがたまったまま使用すると、火災の原因となります。

注意

プラグを持って抜き差ししてください

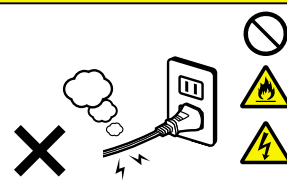
電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜き差ししてください。電源コードを持って抜き差しすると、火災や感電の原因となります。

コンセントについて

注意

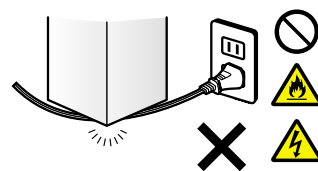
プラグはしっかりと差し込んでください

電源コードについて

 警告

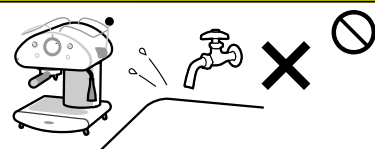
破損した電源コードやプラグ、コンセントは使用しないでください

- 電源コードやプラグが破損していたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電、ショート、発火の原因となります。
- 使用中、電源コードやプラグが異常に熱くなる場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）までご相談ください。

 注意

電源コードやプラグを乱雑に扱わないでください

- 電源コードやプラグを無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けたり、引っぱったり、ねじったりしないように、ていねいに扱ってください。コードが破損して、火災や感電の原因となります。
- 使用中は、電源コードが本体に触れないようにしてください。

使用上のご注意：使用場所について

 警告

水がかかる場所や火気の近くでは使用しないでください

使用上のご注意：やけどにご注意ください

 警告

エスプレッソ抽出中は、フィルターホルダーをはずさないでください

給湯口から高圧力で熱湯が噴き出し、やけどをする危険があります。

 注意

熱湯や蒸気に触れないようご注意ください

本体から出る熱湯や蒸気には触れないでください。やけどをする危険があります。

給湯口、フィルター、フィルターホルダーの金属部分、スチーム管、スチームノズルなどの高温になる部分には触れないでください

使用中や使用後しばらくは触れないでください。やけどをする危険があります。

使用上のご注意

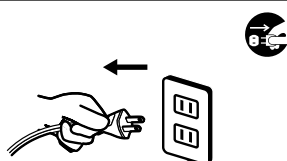
 警告

お子様だけで使わせたり、幼児の手の届く場所で使用しないでください

フィルターホルダーは、給湯口に正しく取り付け、しっかりと固定してください

正しく取り付けないと、高圧力で熱湯が噴き出してやけどをする危険があります。

使用時以外はプラグをコンセントから抜いてください

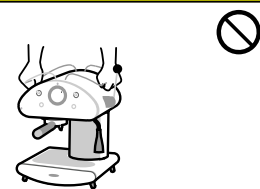
火災の原因となることがあります。プラグがコンセントにつながっている間は、その場を離れないでください。

異常が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いて、弊社サービスセンターにご連絡ください

使用上のご注意

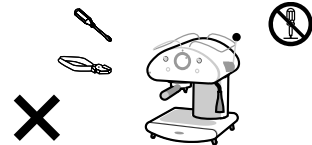
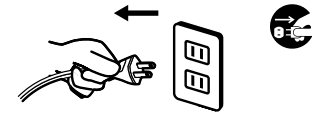
 注意

屋外や他の用途で使用しないでください

本製品は、エスプレッソの抽出または蒸気による牛乳の加熱や泡立てなどの家事専用です。屋外や他の用途で使用しないでください。

持ち上げるときには、本体がさめてから、本体自身をお持ちください。カップホルダーをお持ちになると破損するおそれがあり危険です。

お手入れについて

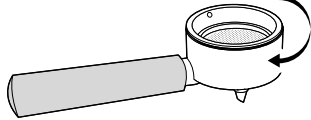
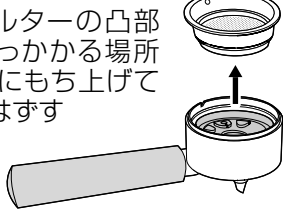
 警告

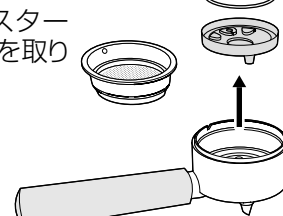
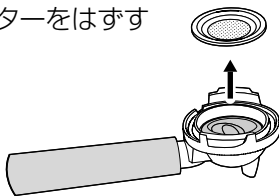
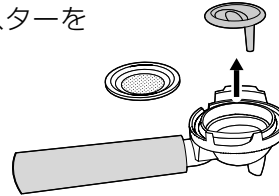
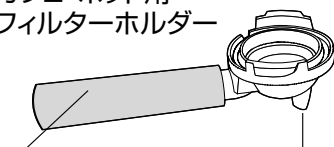
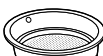
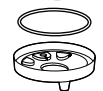
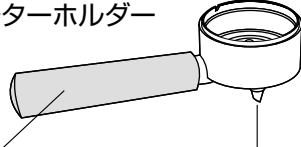
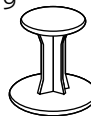
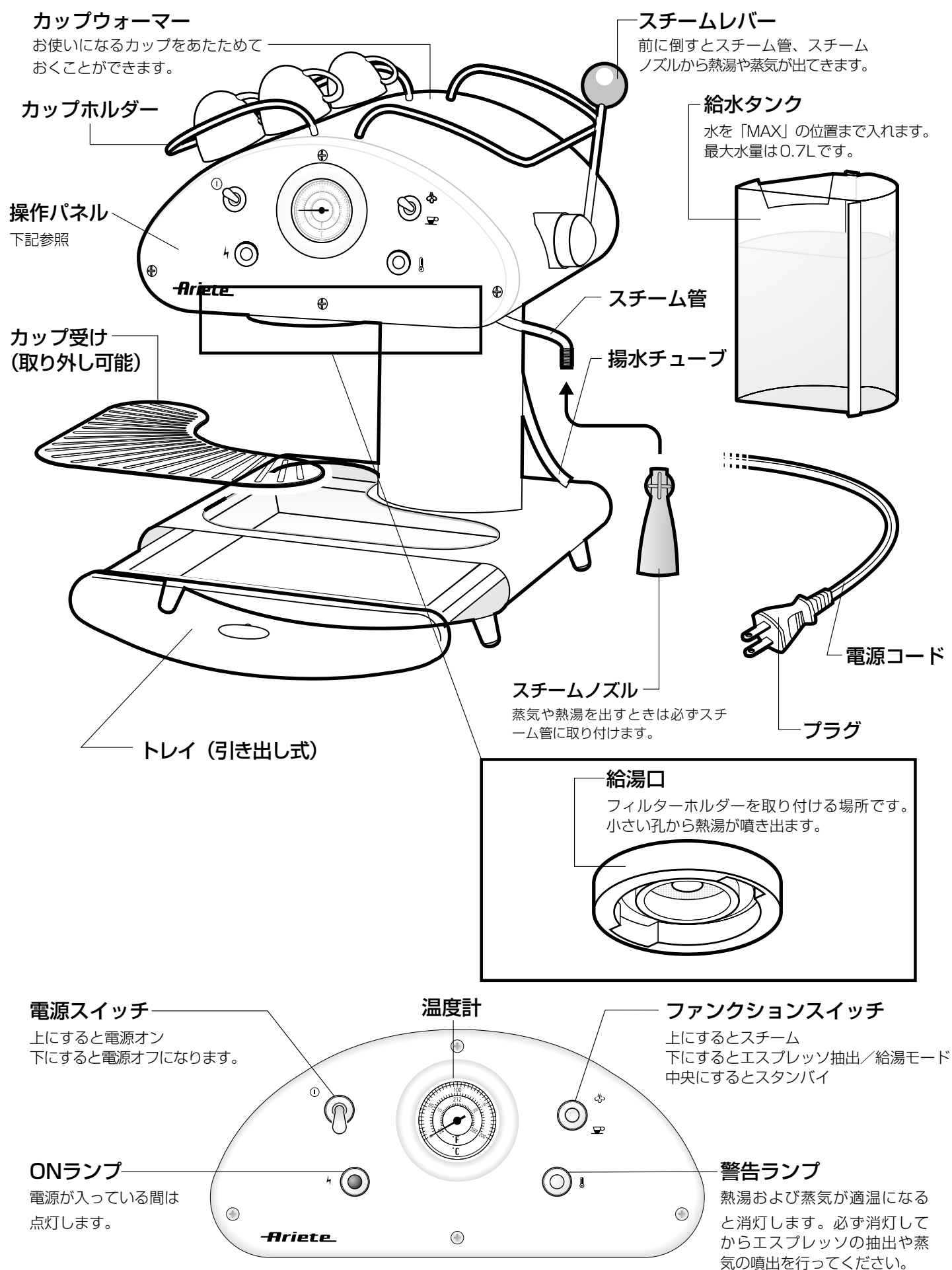
ご自分で分解したり、修理／改造は絶対にお止めください

お手入れをするときは、プラグをコンセントから抜き、本体や各部が冷えてから行ってください
使用直後にお手入れを行うと、やけどをする危険があります。

 注意

本体やコード、プラグを水に浸けたり、水洗いしないでください
故障や感電の原因となります。

仕様

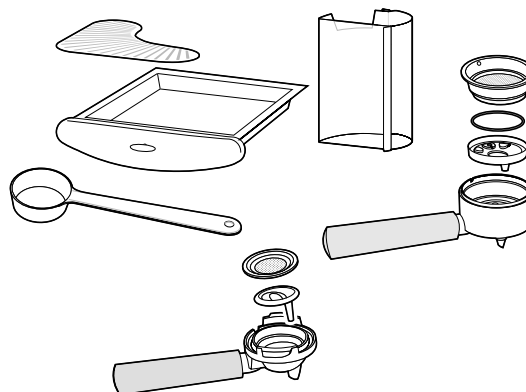
製品名称／型式番号		アリエテ エスプレッソ・カプチーノメーカー／1385J
定格	電圧／周波数	交流100V　50／60HZ
	消費電力	1000W
外形寸法		幅280×奥行260×高さ370mm
重量		7.4Kg（本体のみ）
給水タンク容量		最大水量：0.7L
電源コードの長さ		2.0m

各部	材質
本体	スチール
給水タンク	SAN
ボイラー	ステンレス・スチール

各部の名称とはたらき

カップウォーマー
お使いになるカップをあたためて
おくことができます。
カップホルダー
操作パネル
下記参照
カップ受け
(取り外し可能)
トレイ(引き出し式)
スチームレバー
前に倒すとスチーム管、スチーム
ノズルから熱湯や蒸気が出てきます。
給水タンク
水を「MAX」の位置まで入れます。
最大水量は0.7Lです。
スチーム管
揚水チューブ
電源コード
スチームノズル
蒸気や熱湯を出すときは必ずスチ
ーム管に取り付けます。
プラグ
給湯口
フィルターホルダーを取り付ける場所です。
小さい孔から熱湯が噴き出ます。
電源スイッチ
上にすると電源オン
下にすると電源オフになります。
温度計
ファンクションスイッチ
上にするとスチーム
下にするとエスプレッソ抽出/給湯モード
中央にするとスタンバイ
ONランプ
電源が入っている間は
点灯します。
警告ランプ
熱湯および蒸気が適温になる
と消灯します。必ず消灯して
からエスプレッソの抽出や蒸
気の噴出を行ってください。

初めて使うときは

本製品を初めて使うときは、必ず次の洗浄を行ってください。

●本体の部品と付属品を洗浄する

本体から取り外した部品(給水タンク、カップ受け、トレイ)と付属品(フィルター、フィルターホルダー、クレママスター、Oリング、計量スプーン)を、台所食器用洗剤と柔らかいスポンジを使って洗浄します。
取りはずした部品は、乾かしてから本体に戻します。

●内部を洗浄する

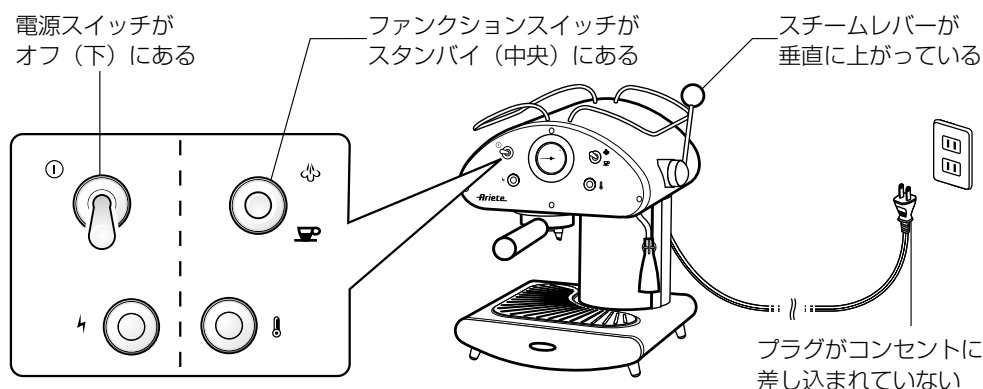
本体内部(ボイラー、スチーム管など)の洗浄を行います。詳しい手順は、次の「内部を洗浄する」をご覧ください。

内部を洗浄する

ここでは例として、コーヒー粉用のフィルターホルダーを使って内部を洗浄する手順を説明します。あらかじめ、大きめの耐熱容器を用意してください。

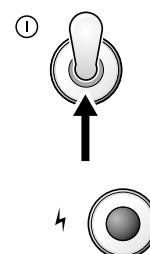
⚠ ご注意

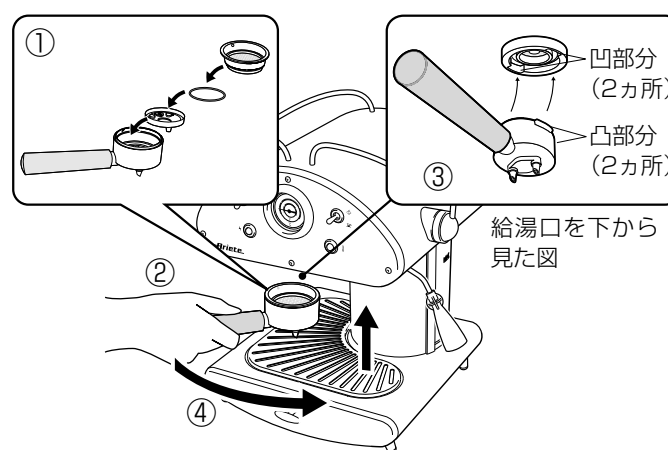
本製品を初めてご使用になる前に、必ずこの操作を行ってください。この操作で、ボイラー内の空気抜きも同時に行います。この内部洗浄（空気抜き）の操作を行わなければ、エスプレッソや蒸気を抽出することができません。

1 電源、ファンクションスイッチ、スチームレバーを確認する

2 給水タンクに水を入れる

①給水タンクを取り出す。
②「MAX」の位置(約0.7L)まで水を入れる。
③給水タンクを本体に戻す。
揚水チューブが、水タンクの中に入っていることを確認してください。

3 電源を入れる

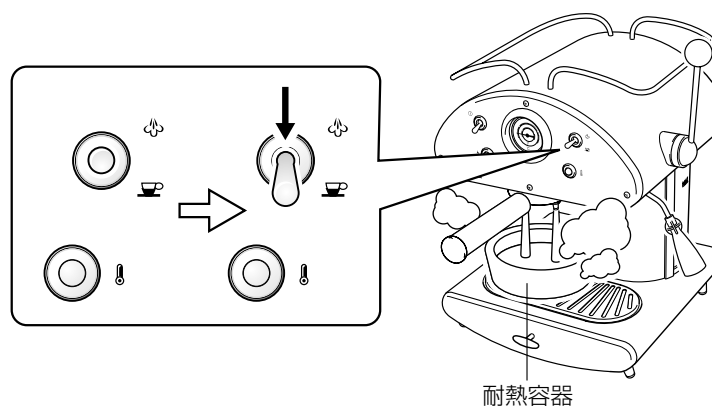
①プラグをコンセントに直接差し込む。
②電源スイッチを ⓘ の位置に合わせる。
ONランプと警告ランプが点灯し、予熱が始まります。

4 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

①フィルターホルダーにフィルターをセットする。
②柄を左にして持つ。
③凹部分(2ヵ所)と凸部分(2ヵ所)が合うように、下から押し込む。
④できる限り右に回して、しっかりと固定する。

5 フィルターホルダーの抽出穴の真下に、大きめの耐熱容器を置く

6 「警告」ランプが消えたら、お湯を抽出する

①「警告」ランプの消灯を確認する。
②ファンクションスイッチを☕(エスプレッソ抽出／給湯モード)に合わせる。
抽出穴から熱湯が出ます。

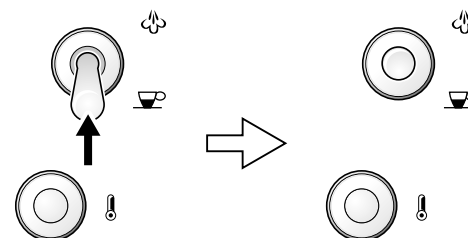
⚠ ご注意

適温の調節をするため「警告」ランプが点いたり消えたりします。必ず「警告」ランプが消灯していることを確認してから、お湯を抽出してください。

警告 給湯中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から高圧力で熱湯が噴き出し、やけどをする危険があります。

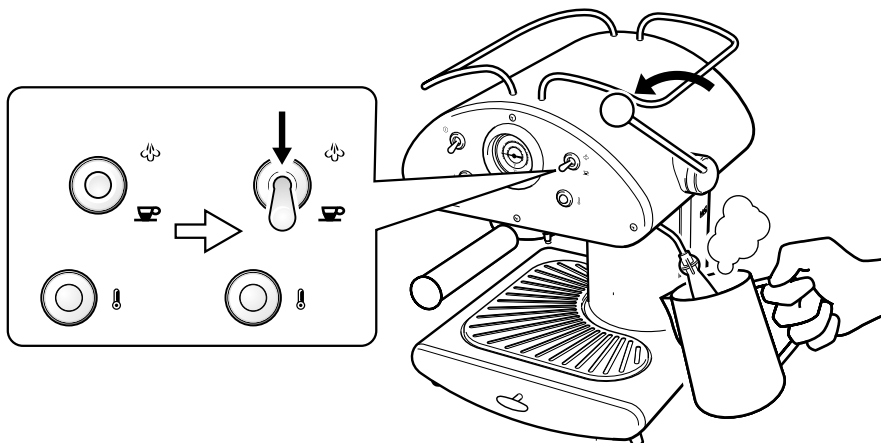
7 100ccほど抽出したら、お湯の抽出を止める

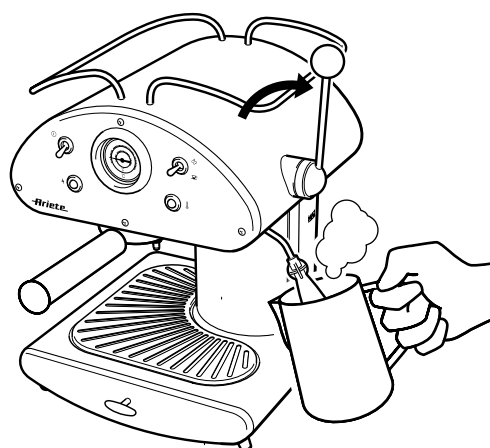
①ファンクションスイッチを中央に戻します。
給湯が停止します。
②耐熱容器にたまった熱湯を捨てます。

⚠ ご注意

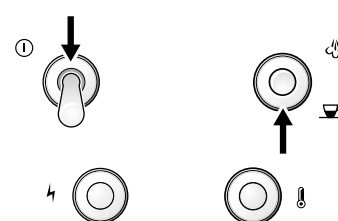
耐熱容器にたまった熱湯をトレイに捨てないでください。トレイは浅いので熱湯があふれます。

深めの耐熱容器の中に、スチームノズルを入れる

警告ランプが消えたら、スチームノズルから給湯する

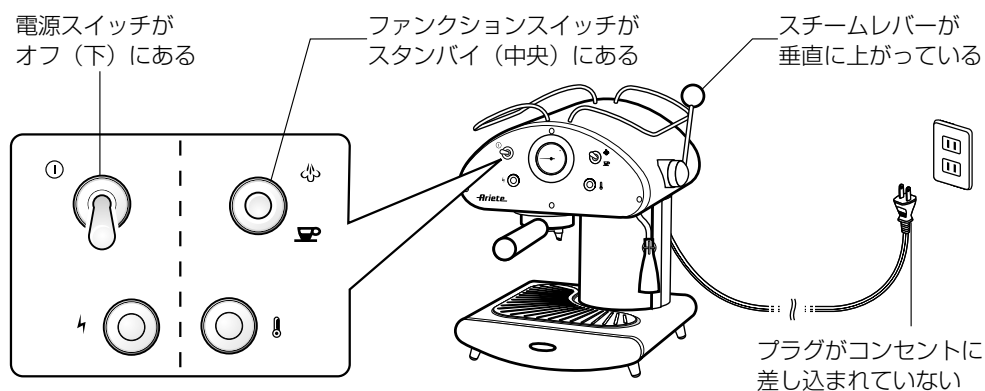
①「警告」ランプの消灯を確認する。
②スチームレバーを前に倒す。
③ファンクションスイッチを ☕（エスプレッソ抽出/給湯モード）に合わせる。
スチームノズルから熱湯が出ます。

10 スチームノズルからお湯を100ccほど抽出したら、給湯を停止する

①スチームレバーを元の位置に戻す。
給湯が停止します。
②耐熱容器にたまった熱湯を捨てる。

高温注意 熱湯を捨てるときは、必ず熱湯の抽出が止まってから耐熱容器をはずしてください。

洗浄が終わったら…

①ファンクションスイッチを中央に戻す。
②電源スイッチをオフに合わせる。
③プラグをコンセントから抜く。
④フィルター／フィルターホルダーが冷えてから取りはずし、洗ってから乾かす。

準備する

エスプレッソやカプチーノを作る前に、本体の準備をしておきます。

＊本製品を初めて使うときは、必ず本体内部の洗浄を行ってください。☞「内部を洗浄する」（5ページ）

電源、ファンクションスイッチ、スチームレバーを確認する

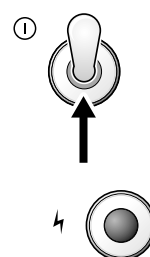
2 給水タンクに水を入れる

①給水タンクを取り出す。
②「MAX」の位置（約0.7L）まで水を入れる。
③給水タンクを本体に戻す。
　揚水チューブが、水タンクの中に入っていることを確認してください。

memo

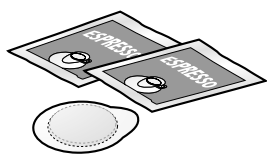
水は、新鮮で澄んだ水道水や軟水（日本の硬度：90mg/L以下）のミネラルウォーターが適しています。

3 電源を入れる

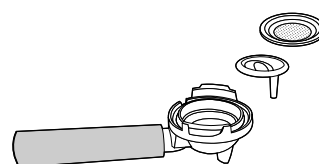
①プラグをコンセントに直接差し込む。
②電源スイッチを Ⓘ の位置に合わせる。
　ONランプと警告ランプが点灯し、予熱が始まります。

エスプレッソの作り方（カフェ・ポッドを使う）

厳選されたコーヒー豆をエスプレッソ用に焙煎して極細挽きし、理想的な圧力でパックしたカフェ・ポッドを使うと、手早く簡単に本格的なエスプレッソを味わうことができます。

用意するもの

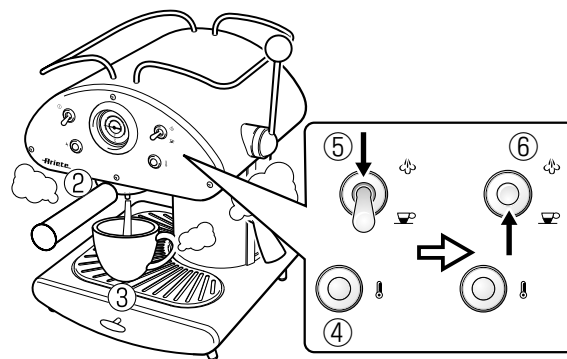
●カフェ・ポッド

●エスプレッソ用カップ

約60〜80mlの容量で、肉厚のものをお選びください。

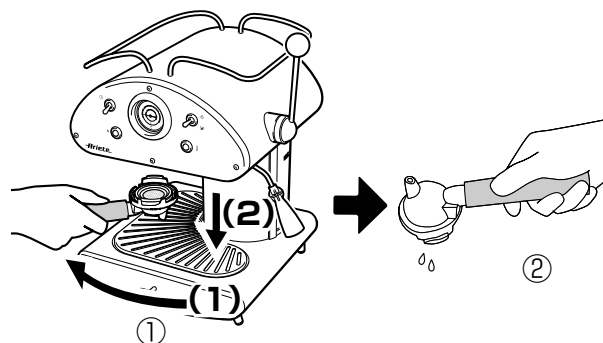
●カフェ･ポッド用フィルター／フィルターホルダー

ムセッティカフェポッドやデロンギエスプレッソカップは弊社サービスセンターでお求めになることもできます。同封の申込書をお送りいただくか、弊社サービスセンター（裏表紙参照）までお問い合わせください。

次の手順の前に、必ず本体の準備を行ってください。☞「準備する」（8ページ）

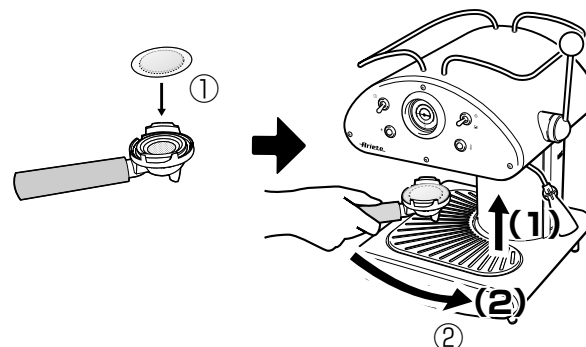
1 フィルターホルダーとカップを温める

①フィルターホルダーにクレママスターとフィルターをセットする。
②①を給湯口にしっかりと取り付ける。
③抽出穴の下に使用するカップを置く。
④「警告」ランプの消灯を確認する。
⑤ファンクションスイッチを☕に合わせる。
　熱湯が出ます。
⑥お湯がカップの八分目までたまったら、ファンクションスイッチを中央に戻す。
　お湯の抽出が停止します。
⑦カップの熱湯を捨て、しっかりとお湯を切る。

2 フィルターホルダーをはずして、お湯を切る

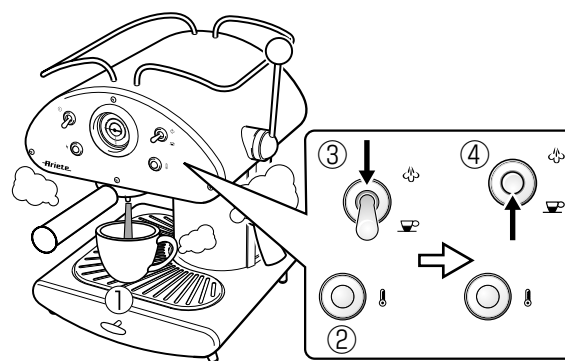
①左に回して（1）、はずす（2）。
②フィルターにたまったお湯を切る。

高温注意 フィルター／フィルターホルダーの金属部分は熱くなっているので触らないでください。

3 カフェ・ポッドをセットして、フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

①カフェ・ポッドをセットする。
②上に押し込み（1）、できる限り右に回してしっかりと取り付ける（2）。

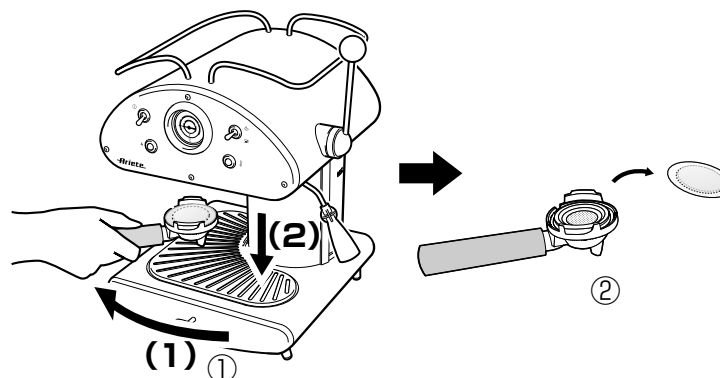
⚠ ご注意
- カフェ・ポッドは、フィルターホルダーに1個（＝1杯分）しかセットできません。また、抽出は1回限りです。

「警告」ランプが消灯しているときに、エスプレッソを抽出する

①温めたカップを置く。
②「警告」ランプの消灯を確認する。
③ファンクションスイッチを☕に合わせる。
　エスプレッソが抽出されます。
④半分（約20秒＝約30cc）まで抽出したら、ファンクションスイッチを中央に戻す。
　抽出が停止します。

⚠ ご注意

- 「警告」ランプ点灯時にファンクションスイッチを☕に合わせると、エスプレッソの抽出に不適当な圧力と温度のお湯が抽出されるため、おいしいエスプレッソができません。
- 抽出中、適温の調整をするため「警告」ランプが点いたり消えたりします。

⚠ 警告　抽出中は、絶対にフィルターホルダーをはずさないでください。給湯口から高圧力で熱湯が噴き出し、やけどをする危険があります。

5 フィルターホルダーをはずし、カフェ・ポッドを捨てる

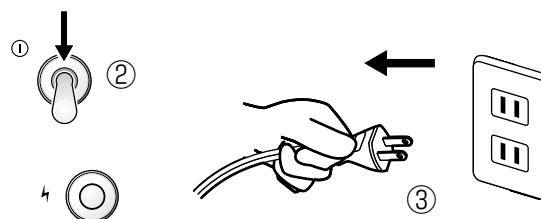
①左に回して（1）、外す（2）。
②カフェ･ポッドを捨てる。

高温注意　フィルター／フィルターホルダーの金属部分とお湯を含んだカフェ・ポッドは、熱くなっているので、ご注意ください。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順1～5を繰り返してください。

⚠ ご注意

- カフェ・ポッドは、毎回新しいものを使用してください。
- 給水タンクの水は常に確認してください。水がなくなった場合は、必ず電源スイッチをオフに合わせてから、水を入れてください。

使い終わったら…

①その日のうちに、使用後のお手入れを行う。
　☞「使用後のお手入れ」（16ページ）
②電源スイッチをオフに合わせる。
③プラグをコンセントから抜く。
④給水タンクを外して水を捨てる。

エスプレッソの作りかた（コーヒー粉を使う）

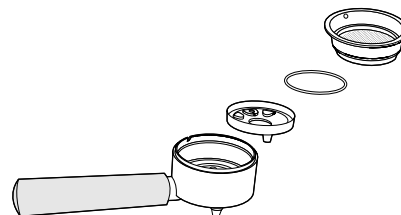
用意するもの

●コーヒー粉

「エスプレッソマシン用」と表記された極細挽きの粉が最適です。
＊ドリップやパーコレーター用の粉は粗いので不向きです。

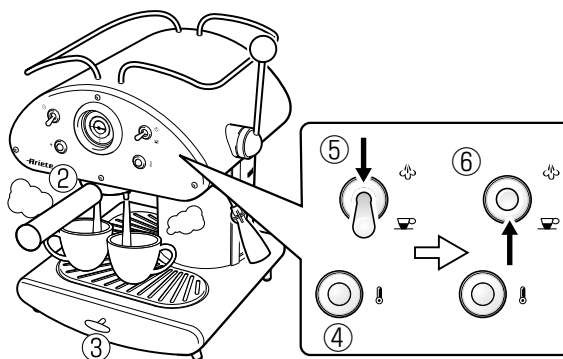
●エスプレッソ用カップ

約60～80mlの容量で、肉厚のものをお選びください。

●コーヒー粉用フィルター／フィルターホルダー

ムセッティコーヒー粉やデロンギエスプレッソカップは弊社サービスセンターでお求めになることもできます。同封の申込書をお送りいただくか、弊社サービスセンター（裏表紙参照）までお問い合わせください。

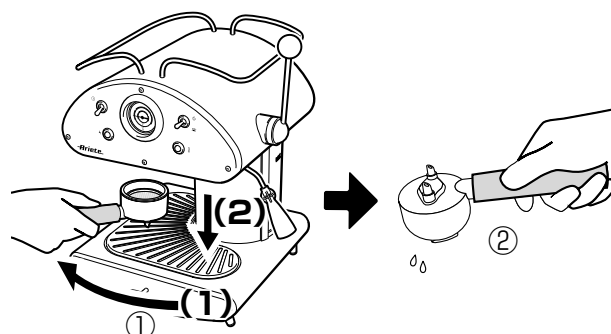
次の手順の前に、必ず本体の準備を行ってください。☞「準備する」（8ページ）

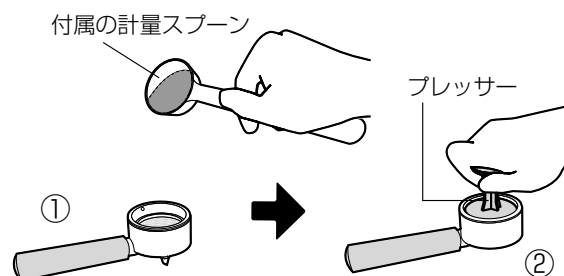
1 フィルターホルダーとカップを温める

①フィルターホルダーにクレママスター、Oリング、フィルターをセットする。
②①を給湯口にしっかりと取り付ける。
③抽出穴の下に使用するカップを置く。
④「警告」ランプの消灯を確認する。
⑤ファンクションスイッチを☕に合わせる。
⑥お湯がカップの八分目までたまったら、ファンクションスイッチを中央に戻す。
お湯の抽出が停止します。
⑦カップの熱湯を捨て、しっかりとお湯を切る。

2 フィルターホルダーをはずして、お湯を切る

①左に回して（1）、はずす（2）。
②フィルターにたまったお湯を切る。

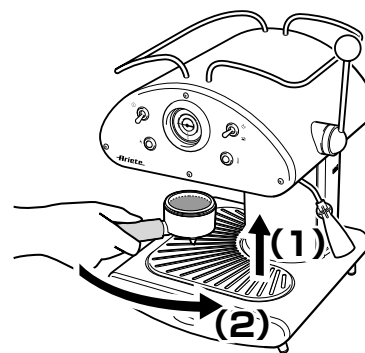
高温注意

フィルター／フィルターホルダーの金属部分は熱くなっているので触らないでください。

3 フィルターにコーヒー粉を詰める

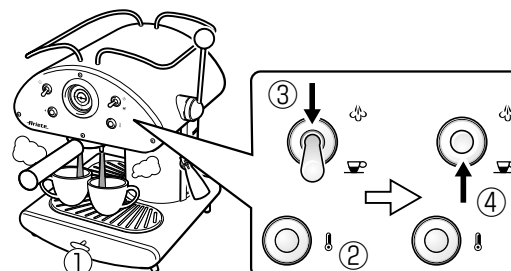
①セットしたフィルターに応じて、適量のコーヒー粉を入れる。
1杯用：計量スプーン小山盛り1杯
（約8～10g）
2杯用：計量スプーンすりきり2杯弱
（約13～14g）
②コーヒー粉が平らになるように、プレッサーで押し詰める。

⚠ ご注意

フィルターの縁に付着したコーヒー粉は、ふきん等で必ず払い落としてください。

フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

上に押し込み（1）、できる限り右に回してしっかりと取り付ける（2）。

「警告」ランプが消灯しているときに、エスプレッソを抽出する

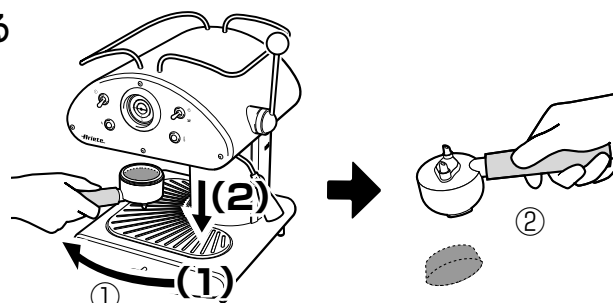
①温めたカップを抽出穴の下に置く。
②「警告」ランプの消灯を確認する。
③ファンクションスイッチを☕に合わせる。
　エスプレッソが抽出されます。
④半分（約20秒＝約30cc）まで抽出したら、
　ファンクションスイッチを中央に戻す。
　抽出が停止します。

⚠ ご注意

- 「警告」ランプ点灯時にファンクションスイッチを☕に合わせると、エスプレッソの抽出に不適当な圧力と温度のお湯が抽出されるため、おいしいエスプレッソができません。
- コーヒー粉の詰め具合によっては、フィルターホルダーの2つの抽出穴から、左右均等にエスプレッソが抽出されない場合があります。
- 抽出中、適温の調整をするため「警告」ランプが点いたり消えたりします。

警告　抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から高圧力で熱湯が噴き出し、やけどをする危険があります。

フィルターホルダーをはずし、コーヒー粉を捨てる

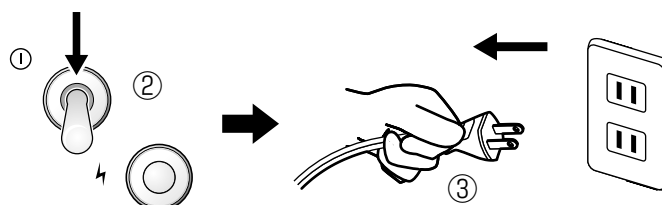
①左に回して（1）、はずす（2）。
②抽出済みのコーヒー粉を捨てる。

高温注意　フィルター／フィルターホルダーの金属部分とお湯を含んだコーヒー粉は、熱くなっているので、ご注意ください。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順1〜6を繰り返してください。

⚠ ご注意

- コーヒー粉は、毎回新しいものを使用してください。
- 給水タンクの水は常に確認してください。水がなくなった場合は、必ず電源スイッチをオフに合わせてから、水を入れてください。

使い終わったら…

①その日のうちに、使用後のお手入れを行う。
☞「使用後のお手入れ」（16ページ）
②電源スイッチをオフに合わせる。
③プラグをコンセントから抜く。
④給水タンクを外して水を捨てる。

コーヒー粉を使ってもっとおいしく作るには …

エスプレッソのおいしさは、クレマを見ればわかります。
クレマとは、エスプレッソの表面にできるムース上の細かい泡の層のことをいいます。抽出が最適に行われた場合は、最良のクレマができ、おいしいエスプレッソになります。

- **抽出が最適に行われた場合**
  赤みがかった茶色のきめ細かな泡で、厚さが約2～3mmの長く消えない層が自然にできます。
- **抽出が早く濃度が薄い場合**
  白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消えます。
- **抽出に時間がかかり濃度が濃い場合**
  濃い茶色の泡になります。

最良のクレマができたエスプレッソを作るには …

コーヒー粉を使って、最良のクレマができたエスプレッソを作るには、まず基本的な抽出方法 ☞「エスプレッソの作りかた（コーヒー粉を使う）」（11ページ）をマスターし、次の基準値に近づけるための微調整を行います。

エスプレッソ1杯分を抽出するための各基準値

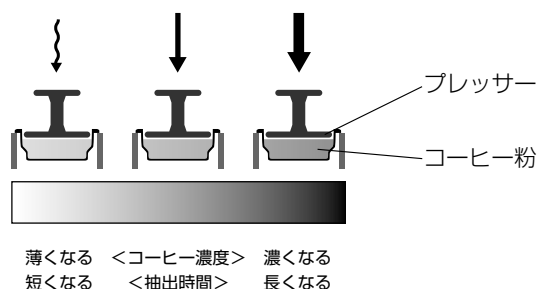
コーヒー粉の量：約8～10g	抽出量：約30cc	抽出時間：約20秒

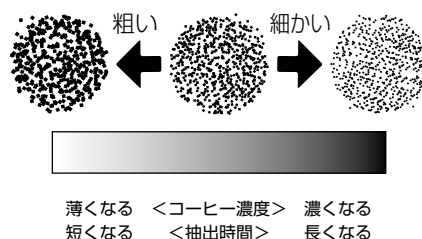
memo

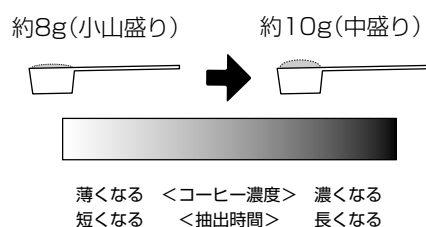
一度にエスプレッソ2杯(2カップ)分を抽出する場合は、コーヒー粉の量を約13g～14g(目安)にしてください。

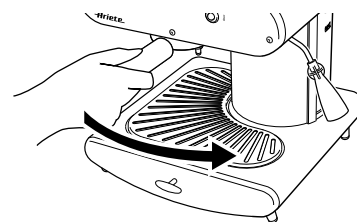
基準値に近づけるための微調整

●プレッサーの押し具合

プレッサーに押しつける力の強弱で、フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）を調整します。

●コーヒー粉の挽き具合

コーヒー粉の挽き具合（粒度）を、細かいものや粗いものに変えてみます。

●コーヒー粉の量

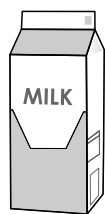
付属の計量スプーンで小山盛り1杯（約8～10g）を基準に、少しずつ増量していきます。

●フィルターホルダーの取り付けかた

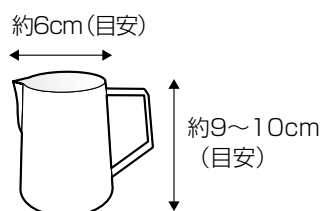
フィルターホルダーを給湯口に取り付けるときは、柄をできる限り右にしっかり回します。
密着度が高いほど、クレマが立ちやすくなります。

⚠ 警告 抽出中は、絶対にフィルターホルダーをはずさないでください。高圧力がかかっているため、熱湯が噴き出し、やけどをする危険があります。

カプチーノの作りかた

蒸気で牛乳を泡立ててエスプレッソに盛り付けると、カプチーノができます。

用意するもの

●牛乳

新鮮でよく冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳をご使用ください。
＊加工乳や低脂肪乳、一度温めた牛乳は、泡立ちが良くありません。

●ピッチャー（泡立て用容器）

約250～350mlの容量で、取っ手のある金属(ステンレス)製のものが適しています。
＊陶器やガラス製は、内部の牛乳の温度がわかりにくいので不向きです。

●カプチーノ用カップ

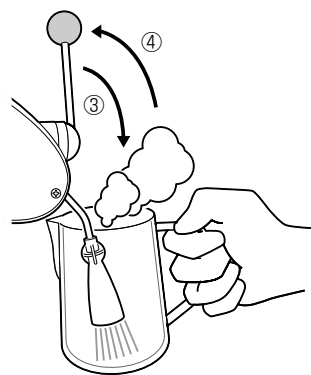
約120～150mlの容量で、肉厚のものをお選びください。

ピッチャーやデロンギカプチーノカップは弊社サービスセンターでお求めになることもできます。同封の申込書をお送りいただくか、弊社サービスセンター(裏表紙参照)までお問い合わせください。

＊次の手順の前に、必ず本体の準備を行ってください。☞「準備する」（8ページ）
＊スチーム管に、スチームノズルが取り付けられていることを確認してください。

1 深めの耐熱容器の中に、スチームノズルを入れる

2 スチーム管にたまっているお湯を出す

①ファンクションスイッチを上の♨に合わせる。
②「警告」ランプの消灯を確認する。
③スチームレバーを前に倒す。
たまっているお湯が出ます。
④お湯が出なくなったら、しっかりと元に戻す。
⑤ミルクフロスターから耐熱容器を外し、たまっているお湯を捨ててください。

3 蒸気を使って牛乳を泡立てる

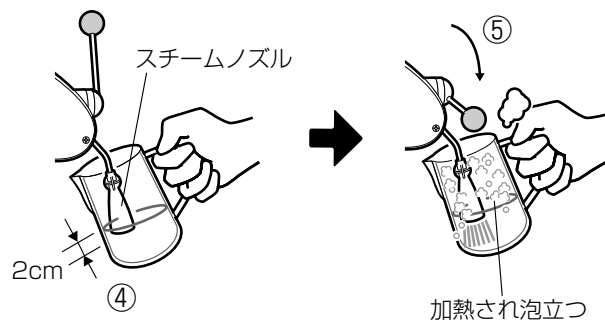
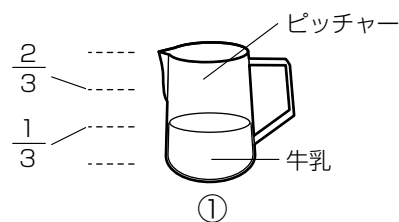
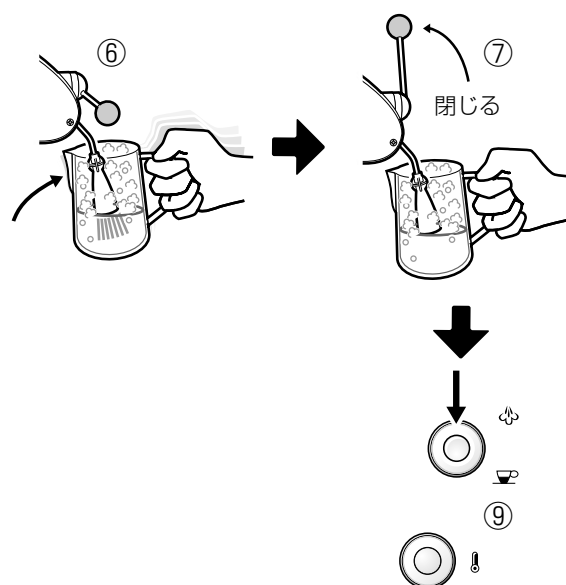
①ピッチャーに、新鮮で冷えた牛乳を約1/3～1/2まで入れる。

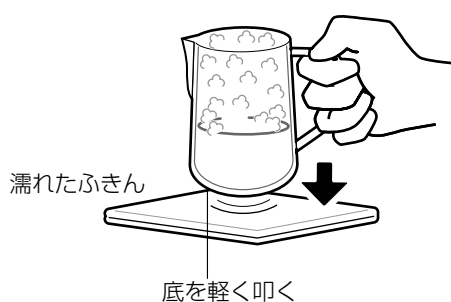
⚠ ご注意

牛乳は、約2倍に泡立ちます。この量以上を入れると、あふれる場合があるのでご注意ください。

②ファンクションスイッチを上の♨に合わせる。
③「警告」ランプの消灯を確認する。
④スチームノズルを牛乳に2cmほど浸け、ピッチャーを傾ける。
⑤スチームレバーを前に倒し、全開にする。
蒸気が噴き出し、牛乳が加熱されて泡立ちます。

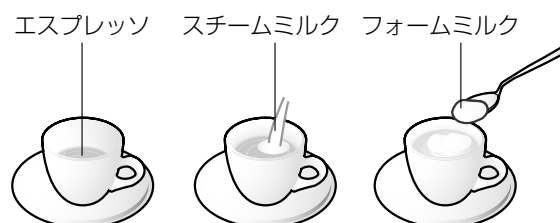
⚠ ご注意

泡立て中は、ミルクフロスターの先が牛乳の表面から出ないようにしてください。表面から出ると、大きな泡ができます。

⑥泡がピッチャーの口の近くまで上がってきたら、ピッチャーをゆっくり起こす。
⑦スチームレバーをしっかりと元に戻す。
　蒸気の抽出が止まります。
⑧ピッチャーをスチームノズルからはずす。
⑨ファンクションスイッチを中央に合わせる。

スチームノズルから蒸気が出ている（スチームレバーを倒している）間は、ピッチャーをはずさないでください。やけどをする危険があります。

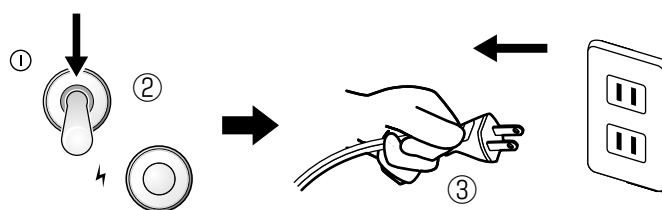
きめの細かい長持ちする泡を作るには …

4 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用カップにエスプレッソを抽出する。
☞「エスプレッソの作りかた（カフェ·ポッドを使う）」（9ページ）
☞「エスプレッソの作りかた（コーヒー粉を使う）」（11ページ）

5 エスプレッソに泡立てた牛乳を盛る

抽出したエスプレッソに、加熱した牛乳（スチームミルク）を適量注ぎ、泡（フォームミルク）を盛り付ける。
お好みでシナモンシュガーやココアパウダーなどをふりかけてください。

それぞれ1/3の量が目安です

使い終わったら…

①その日のうちに、使用後のお手入れを行う。
　☞「お手入れのしかた」（16ページ）
②電源スイッチをオフに合わせる。
③プラグをコンセントから抜く。
④給水タンクを外して水を捨てる。

⚠ ご注意

ファンクションスイッチを（スチーム）の位置に合わせ、「警告」ランプが消灯した後に蒸気を抽出せずに、再びファンクションスイッチを（エスプレッソ抽出）の位置にしてエスプレッソの抽出を始めると、過度に圧力がかかりうまく抽出できなかったり、また、その状態でフィルターホルダーを外すとコーヒー粉が飛び散ったりすることがあります。そのような誤操作をした場合は、ファンクションスイッチを中央（スタンバイ）に戻し、スチームレバーを前に倒して蒸気が出なくなるまで蒸気を抽出して、圧力を解除してください。

お手入れのしかた

⚠ ご注意
- 本体の電源を入れてお手入れするもの以外は、必ずプラグをコンセントから抜き、冷えてから行ってください。
- 研磨剤やシンナー、ベンジン、金属たわし、漂白剤などは使用しないでください。
- 本体や電源コード、プラグは、水に浸けたり水洗いをしないでください。
- 食器洗い機や食器乾燥機などを使用しないでください。

使用後のお手入れ

使い終わったらその日のうちに、次の洗浄を行ってください。
- 給湯口の洗浄
- スチームノズルの洗浄（牛乳の泡立てや加熱を行った場合）
- フィルター／フィルターホルダー／クレママスター／Oリングの洗浄
- 本体の部品と付属品の洗浄

給湯口の洗浄

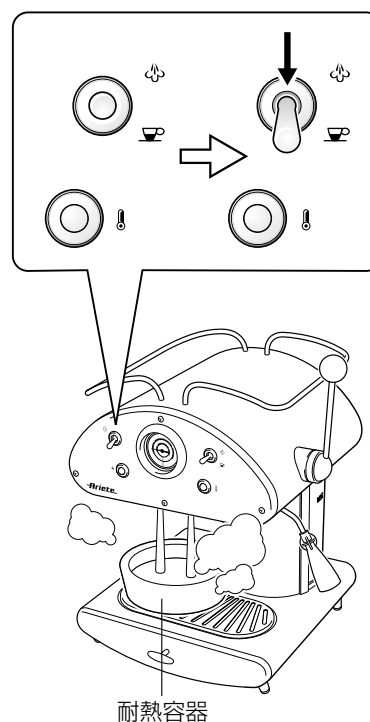
①エスプレッソの抽出が終わったら、給湯口からフィルターホルダーをはずし、給湯口や周りに付着したコーヒー粉をキッチンタオルや布などで拭き取ります。

給湯口は、大変高温になっています。やけどをしないよう十分に注意してください。

②給湯口の下に口の広い耐熱容器を置きます。

③電源スイッチを ⏽ の位置に合わせ、「警告」ランプの消灯を確認し、(1)ファンクションスイッチを☕に合わせ(2)、10秒ほど熱湯を出して、給湯口を洗浄します(3)。

④洗浄が終わったら、ファンクションスイッチを中央に合わせて、給湯を停止します。

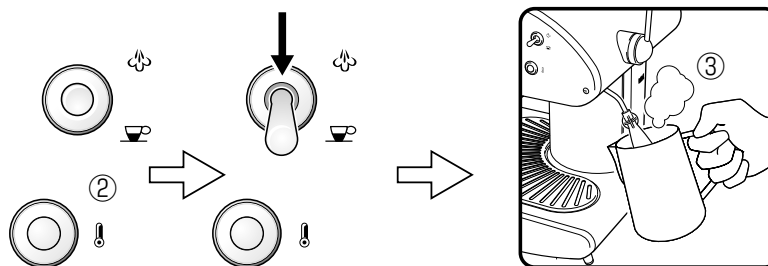
⑤次のどちらかを行います。
スチームノズルを使用して牛乳の泡立てや加熱を行った場合は、引き続き「スチームノズルの洗浄」を行います。
スチームノズルを使用しなかった場合は、電源スイッチをオフに合わせ、

⚠ ご注意
給湯口のゴムパッキンや接合部に付着したコーヒー粉は、プラグをコンセントから抜いたあと、十分に冷えてから、柔らかめのブラシで取り除いてください。

スチームノズルの洗浄

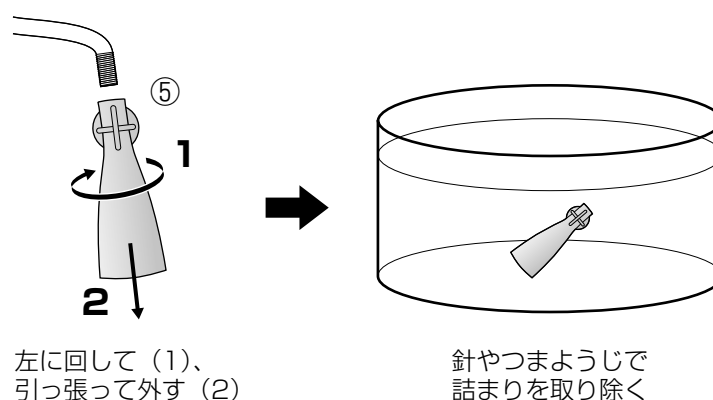
牛乳の泡立てや加熱を行ったときは、必ずスチームノズルの洗浄を行ってください。そのままにしておくと、牛乳が固まって腐敗したり目詰まりを起こします。

①水洗いしたピッチャーに水を半分くらい入れて、スチームノズルを浸けます。

②電源スイッチを ⏽ の位置に合わせ、「警告」ランプの消灯を確認し、スチームレバーを前に倒し、ファンクションスイッチを☕に合わせ、熱湯を抽出します。

③容器の八分目まで熱湯がたまったら、ファンクションスイッチを中央に戻し、スチームレバーを元に戻し給湯を停止します。たまった熱湯は捨ててください。

④お湯がきれいになるまで手順①～③を繰り返します。洗浄が終了したら、ファンクションスイッチを中央に合わせ、電源スイッチを切り、プラグをコンセントから抜きます。

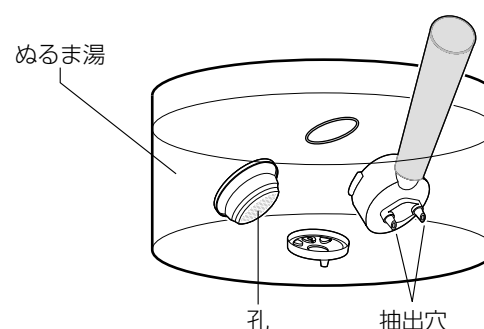
⑤スチームノズルが冷えたら、本体からはずし、台所用食器洗剤を溶かしたぬるま湯で洗浄します。

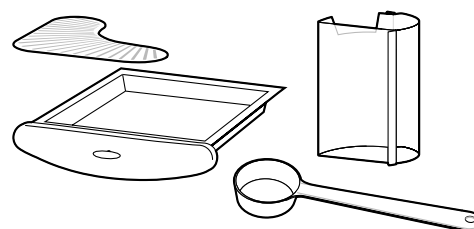
⑥スチームノズルを元に戻します。

フィルター／フィルターホルダー／クレママスター／Oリングの洗浄

①ぬるま湯にしばらく浸けた後、フィルター、クレママスター、Oリングをフィルターホルダーから取りはずして、お湯で洗浄します。

⚠ ご注意

コーヒーの脂分は、金属の表面に膜を作って金属臭を抑えるため、洗剤はなるべく使用しないでください。

②フィルターの孔やフィルターホルダーの抽出穴のとおりがよくなるように、柔らかめのブラシやつまようじなどでコーヒー粉の詰まりを取り除きます。

本体の部品と付属品の洗浄

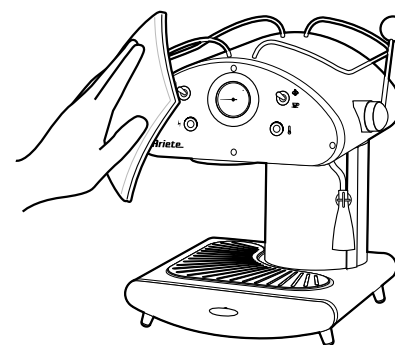
本体から取り外した部品（給水タンク、カップ受け、トレイ）と付属品（計量スプーン）は、台所食器用洗剤と柔らかいスポンジを使って洗浄します。取り外した部品は、乾かしてから本体に戻します。

定期的なお手入れ

使用頻度や汚れ具合に応じて、定期的にお手入れを行ってください。

本体、電源コード、プラグ

本体が汚れたり、電源コードやプラグにほこりが付いたら、早めにお手入れを行ってください。
本体や電源コード、プラグは、よくしぼったふきんで拭きます。汚れが落ちにくい場合は、少量の台所食器用洗剤を付けて拭き、洗剤が残らないようによく拭き取ります。

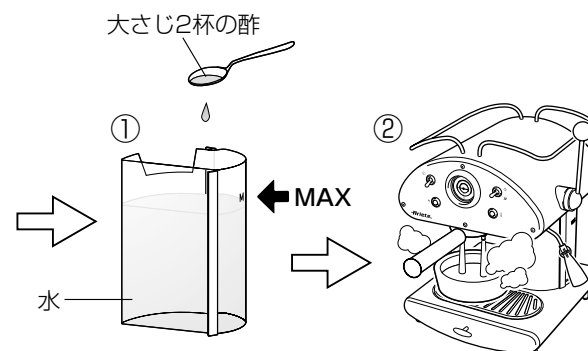
⚠ ご注意

水洗いしたり、水をかけたりしないでください。

石灰分の除去

長く使っていると、給湯口やスチーム管などに石灰分が付着してお湯や蒸気の出が悪くなります。少なくとも3ヶ月～半年に1回は、石灰分を除去してください。

①給水タンクに0.7Lの水（「MAX」の位置）を入れ、大さじ2杯の酢を加えます。

②内部の洗浄を行います。☞「内部を洗浄する」（5ページ）。
※給湯口にフィルターホルダーを取り付ける必要はありません。

③給水タンクに水がなくなったら、いったん給湯を停止し、水だけを0.7L入れて再び洗浄します。酢の臭いが消えるまで、水だけで洗浄を繰り返してください。

おいしいエスプレッソ・カプチーノができないのは？

おいしいエスプレッソ・カプチーノができない場合は、下記をチェックしてみてください。
＊エスプレッソ1杯分は、抽出量が約30cc、抽出時間が約20秒を基準にしています。

症　状	原　因	対策と対処
エスプレッソ		
エスプレッソが冷たい	「警告」ランプが消灯していないうちに抽出した。	「警告」ランプが消灯してから抽出してください。
	フィルターホルダーとカップを温めていない。	エスプレッソ抽出前に、フィルターホルダーとカップを温めてください。
クレマが薄く早めに消える	抽出が足りない（早く抽出され濃度が薄い）。	抽出時間が約20秒になるように微調整してください。
	● フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い。	● やや強めにプレッサーで押し詰めてください。 ● フィルターホルダーをしっかり取り付けてください。
	● コーヒー粉の量が少ない。	● 量を増やしてみてください。
	● コーヒー粉の挽き具合が粗い。	● 細かい挽きの粉を使ってみてください。
	● コーヒー粉が古い。	● 新しいコーヒー粉を使ってください。
	● 抽出時のお湯の温度が低い。	●「警告」ランプが消灯してから抽出してください。 ● エスプレッソの抽出前に、フィルターホルダーとカップを温めてください。
濃い茶色のクレマで、層が薄い	抽出をし過ぎた（抽出に時間がかかり濃度が濃い）。	抽出時間が約20秒になるように微調整してください。
	● フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強い。	● やや弱めにプレッサーで押し詰めてください。
	● コーヒー粉の量が多い。	● 量を減らしてみてください。
	● コーヒー粉の挽き具合が細か過ぎる。	● 粗い挽きのコーヒー粉を使ってみてください。
焼けたような味がする	抽出をし過ぎた。	上記の症状「濃い茶色のクレマで、層が薄い」の原因、対策と対処を参照してください。
	コーヒー粉が古い。	新しいコーヒー粉を使ってください。
	しばらく使用していない。	内部の洗浄を行ってから使用してください。
カプチーノ（牛乳の泡立て）		
牛乳の泡立ちが悪い （フォームミルクの出来が悪い）	「警告」ランプが消灯しないうちにスチームを使用した。	「警告」ランプが消灯してからスチームを使用して下さい。
	スチームレバーの倒し方（開け方）が不十分だった。	スチームレバーを完全に前に倒し、全開にしてください。
	鮮度や種類が不適当な牛乳を使用している。	新鮮でよく冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳を使用してください。
	不適当な形の泡立て用容器（ピッチャー）を使用している。	口径がやや小さく深めの金属製のものを使用してください。
	スチームノズルの穴が目詰まりしている。	針やつまようじなどで詰まりを取ってください。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じたときは、修理を依頼される前に、下記をもう一度チェックしてみてください。それでも直らないときは、弊社サービスセンター（裏表紙参照）に修理をご依頼ください。
＊使用中に異常が生じたときは、ただちにスチームレバーを元に戻し、ファンクションスイッチを中央に合わせ、電源スイッチを切ってプラグをコンセントから抜いてください。

症　状	原　因	対策と対処
エスプレッソを抽出するとき		
エスプレッソが出ない／出が悪い	プラグがコンセントから抜けている。	プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。
	給水タンクに水が無い。	給水タンクに水を入れてください。
	揚水チューブが曲がっているか、異物が詰まっている。	揚水チューブの曲がりを直すか異物を取り除いてください。
	給湯口およびフィルターが目詰まりしている。	給湯口およびフィルターのお手入れをしてください。
	フィルターホルダーの抽出口が目詰まりしている。	針やつまようじなどで詰まりを取ってください。
	フィルター内のコーヒー粉が詰まり過ぎている。	やや弱めにプレッサーで押し詰めてください。
	コーヒー粉の量が多過ぎる。	量を減らしてみてください。
	コーヒー粉の挽き具合が細か過ぎる。	やや粗い挽きのコーヒー粉を使ってください。
給湯を停止しているのに、給湯口からお湯がもれる	給湯口のゴムパッキンが破損もしくは老朽化している。	弊社サービスセンター（裏表紙参照）に連絡してください。
給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯がもれる	フィルターホルダーが正しく取り付けられていない。	正しくしっかりと取り付けてください。
	フィルターの縁にコーヒー粉が付着した状態で取り付けた。	取り付ける前に、フィルターの縁のコーヒー粉を払い落としてください。
	フィルター内のコーヒー粉が詰まり過ぎている。	やや弱めにプレッサーで押し詰めてください。
	コーヒー粉の量が多過ぎる。	量を減らしてみてください。
	フィルターホルダーの抽出口が目詰まりしている。	針やつまようじなどで詰まりを取ってください。
吸い上げポンプ作動時に変な音がする	給水タンクに水が無い。	給水タンクに水を入れてください。
	揚水チューブが曲がっているか、異物が詰まっている。	湯水チューブの曲がりを直すか異物を取り除いてください。
蒸気を使用する時		
蒸気が出ない／出が悪い	ファンクションスイッチを♨に合わせていない。	♨に合わせてください。
	給水タンクに水が無い。	給水タンクに水を入れてください。
	スチームノズルの穴が目詰まりしている。	針やつまようじなどで詰まりを取ってください。
蒸気が水っぽい	「警告」ランプが消灯しないうちにスチームを使用した。	「警告」ランプが消灯してからスチームを使用して下さい。

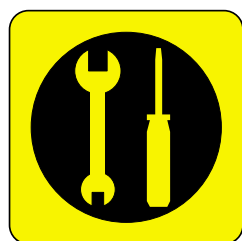
AEI-70312P

アフターサービスについて

1)ご使用中に異常が生じたときは、ただちにスチームレバーを元に戻し、ファンクションスイッチを中央にし、電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。

2)万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に1.**お求め時期**　2.**製品名称と型式番号**　3.**故障の状況**――をご連絡のうえ、修理をご依頼ください。なお、宅配便などを利用して弊社サービスセンター(下記)に直送される際は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ(梱包箱)に同封してください。

3)保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4)真心点検のお勧め：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。点検のご依頼方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、ご購入年月日をご記入ください。点検の目安になります。

ご購入年月日:　　　　年　　　　月　　　　日

5)デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。
※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください

デロンギ・ジャパン サービスセンター　(受付時間　土、日、祝日を除く毎日　9:30～18:00)

● コールセンター
修理について………Tel. 0120-804-280
Tel. 0120-692-885
お問い合わせ………Tel. 0120-064-300
Tel. 0120-692-880
／ Fax. 045-450-3291

● 横浜：〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9　安田倉庫(株)内4号ビル
● 大阪：〒564-0044　大阪府吹田市南金田2-21-25

ホームページでのお問い合わせ（URL）**http://www.delonghi.co.jp**

DēLonghi **デロンギ・ジャパン株式会社**
〒101-0044　東京都千代田区鍛冶町1-5-6　第3大東ビル　Tel.03-5256-6321（代）